

Hovězí queensland steak v glazuře z pomerančové kůry a bourbonu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí queensland steak 2 ks
- Glazura z pomerančové kůry a bourbonu 1 hrnek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Bazalkový dip 1 miska

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí steaky lehce naklepejte dlaní ruky, dejte na rozpálený gril, potřete glazurou a grilujte z obou stran. Sejměte z ohně, osolte, opepřete a podávejte s dipem.